



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xi
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	1
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
II METODE	3
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	3
2.2 Teknik Pengumpulan Data dan Analisis Data	3
III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	4
3.1 Sejarah	4
3.2 Visi dan Misi Perusahaan	4
3.3 Struktur Organisasi	4
3.4 Ketenagakerjaan	6
3.5 Produk Perusahaan	6
IV ASPEK PRODUKSI <i>COCONUT CREAM</i>	9
4.1 Deskripsi Produk	9
4.2 Bahan Baku	9
4.3 Proses Produksi	10
V PENGAWASAN MUTU PROSES PRODUKSI <i>COCONUT CREAM</i>	14
5.1 Penerimaan Bahan Baku Kelapa	14
5.2 Penimbangan Kelapa	14
5.3 Pengupasan Tempurung dan Kulit Ari	14
5.4 Pencucian dan Penyortiran Daging Kelapa Putih	15
5.5 Penyimpanan Daging Kelapa Putih di Silo	15
5.6 Pengepresan	15
5.7 Penyaringan	16
5.8 Pemantauan Proses Penerimaan Bahan Baku Daging Kelapa	16
5.9 Pemantauan Parameter Proses Penyimpanan di <i>Storage Tank</i>	17
5.10 Pemantauan Parameter Proses Pasteurisasi Santan	18
5.11 Pencampuran/ <i>Mixing</i>	20
5.12 Pemantauan Parameter Proses Penyimpanan di <i>Blending Tank</i>	20
5.13 <i>Filtrasi</i>	21
5.14 Pemantauan Parameter Proses Sterilisasi <i>Coconut Cream</i>	21
5.15 Homogenisasi	22
5.16 Penyimpanan <i>Coconut Cream</i> di <i>Aseptic Tank</i>	23
5.17 Pemantauan Parameter Mutu Produk Akhir <i>Coconut Cream</i>	23
5.18 <i>Filling</i> /Pengemasan	25
5.19 Penyimpanan	26
5.20 Pendistribusian	27





VI	SIMPULAN DAN SARAN	28
6.1	Simpulan	28
6.2	Saran	28
	DAFTAR PUSTAKA	29
	LAMPIRAN	31
	RIWAYAT HIDUP	35

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



## DAFTAR TABEL

1	Spesifikasi penerimaan bahan baku	16
2	Hasil pemantauan proses penerimaan bahan baku daging kelapa	16
3	Spesifikasi penyimpanan santan pada <i>storage tank</i>	18
4	Hasil pemantauan parameter proses penyimpanan santan di <i>storage tank</i>	18
5	Spesifikasi tahap pasteurisasi	19
6	Hasil pemantauan parameter proses pasteurisasi santan	19
7	Spesifikasi tahap penyimpanan santan di <i>blending tank</i>	20
8	Hasil pemantauan parameter proses penyimpanan di <i>blending tank</i>	21
9	Spesifikasi tahap sterilisasi <i>coconut cream</i>	22
10	Hasil pemantauan parameter proses sterilisasi	22
11	Standar CODEX STAN 240-2003	23
12	Spesifikasi mutu produk akhir coconut cream	23
13	Hasil pemantauan parameter produk akhir <i>coconut cream</i>	24
14	Spesifikasi batas isi kemasan	26



## DAFTAR GAMBAR

Sekolah Vokasi  
College of Vocational Studies

1	Produk <i>coconut cream</i>	7
2	Produk <i>desiccated coconut</i>	7
3	Produk <i>nata de coco</i>	8
4	Produk <i>coconut water</i>	8
5	Kode produksi <i>coconut cream</i>	25

## DAFTAR LAMPIRAN

1	Struktur organisasi PT Sari Segar Husada	32
2	Diagram alir proses produksi <i>coconut cream</i>	33
3	Diagram alir proses produksi <i>coconut cream</i> (Lanjutan)	34